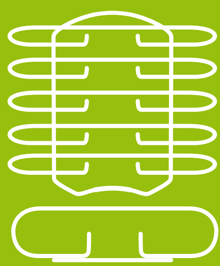
EUROPEAN OUTDOORCHEF



RIB RACK

DE

RIB RACK

Das Rib Rack aus Edelstahl von OUTDOOR**CHEF** – ein Organisationstalent auf dem Grill. Spare Ribs in allen Varianten heiss geliebt und ein Dauerbrenner auf jeder Grillparty. Das Gestell eignet sich auch für andere Anwendungen, wie zum Beispiel für Brotscheiben oder Chabattabrote, die knusprig und goldbraun getoastet werden können. Legen Sie neben dem Gestell die Aromapfanne in die Einbuchtung. Bereiten Sie in der Aromapfanne (passt nur auf der 57 cm Grillkugel), eine herzhafte Füllungen zu, legen Sie Brotscheiben oder Chabattabrote in das Rib Rack zum toasten. Belegen sie die getoasteten Brotscheiben oder füllen Sie die Chabattabrote damit. Achten Sie bei der Zubereitung der Toastbrote darauf, dass sie das Gestell quer zur Richtung des Grillrostes auf den Grillrost legen.

ANWENDUNG

Reinigen Sie das Rib Rack vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Legen Sie das Rib Rack in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

BENUTZUNG EASY FLIP TRICHTER



EASY FLIP Trichter:
Indirekte Hitze

Grillrost:
einsetzen und Rib Rack auf Rost legen

Deckel:
geschlossen

REINIGUNG

- Lassen Sie das Zubehör auskühlen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Edel-Stahlwolle/Edelstahl-Topfreiniger oder ein Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser oder den OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER für die gründliche Reinigung

SCHWEINS-SPARERIBS



HANDHABUNG GASKUGELGRILL

EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
geschlossen

Vorheizen:
5 Min., Stufe , Deckel geschlossen

ZUTATEN

4	Schweins-Spareribs à ca. 350 bis 400 g
1	Knoblauchzehe, fein schneiden
1	Chilischote, fein schneiden
1	kleine Zwiebel, fein schneiden
50 g	Olivenöl
100 g	geschälte Tomaten aus der Dose
250 g	Rotwein
15 g	Rotweinessig
15 g	Honig
40 g	Fleischgewürz

ZUBEREITUNG

Für die Marinade, alle Zutaten in einer Pfanne kurz aufkochen und dann noch rund 10 Minuten weiterköcheln lassen. Die Marinade im Cutter pürieren. Die Haut auf der Knochenseite der Ribs entfernen. Die Spareribs mit der Marinade bepinseln und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Das Fleisch 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank und aus der Marinade nehmen. Restliche Marinade beiseite stellen. Spareribs im Rib Rack in den vorgeheizten Grill stellen und bei 180° C 1 ½ bis 2 Stunden indirekt grillen. Zwischendurch die Spareribs mit der restlichen Marinade bestreichen.

KALBS-SPARERIBS



HANDHABUNG GASKUGELGRILL

EASY FLIP Trichter:
Indirekte Position

Deckel:
geschlossen

Vorheizen:
5 Min., Stufe 2, Deckel geschlossen

ZUTATEN

1,6 kg	Kalbs-Spareribs
40 g	Fleischgewürz
100 g	Olivenöl

Anstrich

160 g	Barbecuesauce
40 g	Ahornsirup
20 g	Sojasauce „grün“
20 g	Balsamico

ZUBEREITUNG

Spareribs am Vortag mit dem Fleischgewürz einreiben, mit Olivenöl bestreichen, in Frischhaltefolie einpacken, im Kühlschrank marinieren. Fleisch 2 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Für den Anstrich alle Zutaten glatt rühren. Spareribs aus der Folie nehmen und im Rib Rack in den vorgeheizten Grill stellen und etwa 70 Minuten bei 200° C indirekt grillen, bis die Kerntemperatur etwa 85° C beträgt, Fleisch ab und zu mit dem Anstrich bestreichen. Vom Grill nehmen, eingepackt 10 Minuten ruhen lassen; die Kerntemperatur steigt auf etwa 90° C.

EN

RIB RACK

The stainless steel Rib Rack from OUTDOOR**CHEF** is an organisational talent on the grill. Rib racks in all variants are highly popular and frequently used on most grill parties. The rack is also suitable for other applications, such as for instance for slices of bread or ciabatti bread, which can be toasted to a crunchy, golden brown colour. Position the flavouring pan next to the rack in the recess. Prepare a hearty filling in the flavouring pan (careful, it only fits on the 57 cm grill) and put slices of bread or ciabatti bread in the Rib Rack for toasting. Top off the toasted slices of bread or the ciabatti with it. When preparing toast, make sure that the grid rack is positioned crosswise to the barbeque grid.

INSTRUCTIONS FOR USE

Clean the Rib Rack with water before its first use. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Rib Rack on flammable or heat-sensitive surfaces while hot.

USING THE EASY FLIP FUNNEL



Large funnel EASY FLIP:
Indirect heat

Cooking grid:
insert and put Rib Rack on grid

Lid:
closed

CLEANING

- Leave the accessories to cool down
- Use a high-grade steel wool brush or a nylon sponge and soap water or OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER for a thorough cleaning

PORK SPARE RIBS



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL

Funnel EASY FLIP:
Indirect position

Lid:
closed

Preheat:
5 minutes, at level , lid closed

INGREDIENTS

4	pork spare ribs of approx. 350 to 400 g
1	clove of garlic, cut finely
1	chilli pepper, cut finely
1	small onion, cut finely
50 g	olive oil
100 g	peeled, tinned tomatoes
250 g	red wine
15 g	red wine vinegar
15 g	honey
40 g	meat spices

PREPARATION

Bring all ingredients for the marinade briefly to a boil in a pan, and then let them simmer for approximately another 10 minutes. Mash the marinade in the cutter. Remove the skin from the bone side of the rib. Apply the marinade with a brush to the spare ribs and let them marinate overnight in the refrigerator. Take the meat out of the marinade 2 hours before grilling. Set the remaining marinade aside. Position the spare ribs in the Rib Rack and place it in a preheated grill, where the ribs are grilled indirectly at 180° C for 1 ½ to 2 hours. Meanwhile, apply the remaining marinade with a brush to the spare ribs.

VEAL SPARE RIBS



OPERATING THE GAS KETTLE GRILL

Funnel EASY FLIP:
Indirect position

Lid:
closed

Preheat:
5 minutes, at level 🔥🔥, lid closed

INGREDIENTS

1.6 kg veal spare ribs
40 g meat seasoning
100 g olive oil

Glaze
160 g barbecue sauce
40 g maple syrup
20 g „green“ soy sauce
20 g balsamic vinegar

PREPARATION

The day before cooking, rub the meat seasoning over the spare ribs, brush with olive oil, wrap in cling film and marinade in the fridge. Remove meat from the fridge two hours before cooking. To make the glaze, stir all ingredients together until smooth. Take the spare ribs out of the foil, position them in the Rib Rack and place them in the preheated grill, where the ribs are indirectly grilled at 200° C for about 70 minutes, until the core temperature amounts to about 85° C. Cut off the meat and brush on the glaze. Remove the ribs from the grill, pack them in foil and let them rest for about 10 minutes; the core temperature will rise to about 90° C.

.

SUPPORT POUR TRAVERS DE PORC

Le Support pour travers de porc est en acier inoxydable. Le Support pour travers de porc OUTDOOR**CHEF** permet une organisation parfaite de votre barbecue. Cet accessoire indispensable pour les soirées grillades permet de faire cuire les travers de porc sous toutes leurs formes. Le Support est également adapté à d'autres usages, par exemple pour préparer du pain perdu ou du ciabatta croustillant et doré. Utiliser cet accessoire avec la poêle aroma. Préparer une garniture savoureuse dans la poêle (compatible uniquement avec les sphères de 57 cm) et faire griller des tranches de pain ou de ciabatta sur le Support pour travers de porc. Tartiner cette garniture sur les tranches de pain grillées ou la placer à l'intérieur du ciabatta. Lors de la préparation de pain grillé, s'assurer que le Support est positionné en diagonale par rapport à la grille.

UTILISATION

Laver à l'eau avant la première utilisation. Pendant l'utilisation, ne manipuler l'accessoire sur le barbecue qu'avec les gants prévus à cet effet. Ne jamais placer le Support pour travers de porc sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur.

UTILISATION DE L'ENTONNOIR EASY FLIP



Grand entonnoir EASY FLIP:
Chaleur indirecte

Grille:
insérer puis mettre le Support pour travers de porc sur la grille

Couvercle:
fermé

NETTOYAGE

- Laissez refroidir
- Utilisez une brosse en laine d'acier inoxydable ou une éponge en nylon avec de l'eau savonneuse ou OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER

TRAVERS DE PORC



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

Entonnoir EASY FLIP:
position indirecte

Couvercle:
fermé

Préchauffage:
5 minutes, sur position, couvercle fermé

INGRÉDIENTS

4	travers de porc de 350 à 400 g chacun	100 g	de tomates pelées en boîte
1	gousse d'ail émincée	250 g	de vin rouge
1	piment finement découpé	15 g	de vinaigre de vin rouge
1 petit	oignon émincé	15 g	de miel
50 g	d'huile d'olive	40 g	d'épices pour viande

PRÉPARATION

Pour la marinade, faire revenir tous les ingrédients dans une poêle et puis les laisser mijoter pendant environ 10 minutes. Réduire la marinade en purée. Retirer la peau des travers au niveau de l'os. Badigeonner les travers de porc avec la marinade et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur. Deux heures avant la cuisson, sortir la viande du réfrigérateur et la retirer de la marinade. Mettre la marinade restante de côté. Placer les travers de porc sur le rib rack dans le barbecue préchauffé et les faire griller indirectement à 180° C pendant 1 ½ à 2 heures. Au milieu de la cuisson, badigeonner les travers de porc avec le reste de la marinade.

CÔTES DE VEAU



UTILISATION DU BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

Entonnoir EASY FLIP:
position indirecte

Couvercle:
fermé

Préchauffage:
5 minutes, sur position 🔥🔥, couvercle fermé

INGRÉDIENTS

1,6 kg de côtes de veau
40 g de condiment pour viande
100g d'huile d'olive

Badigeon
160 g de sauce pour barbecue
40 g de sirop d'érable
20 g de sauce soja verte
20 g de vinaigre balsamique

PRÉPARATION

La veille, badigeonner la viande avec le condiment pour viande et l'huile d'olive, l'emballer dans un film alimentaire et la placer au réfrigérateur. Retirer la viande 2 heures avant de la faire griller. Mélanger les ingrédients pour le badigeon. Retirer les côtes du film, les placer sur le rib rack dans le barbecue préchauffé et les faire griller indirectement à 200° C pendant 70 minutes environ, jusqu'à ce que la température de la viande atteigne 85° C. Badigeonner de temps en temps la viande de marinade. Retirer les côtes du barbecue, les emballer et les faire mariner 10 minutes. La température à cœur atteint alors environ 90° C.

IT

SUPPORTO RIB RACK

Il Supporto Rib Rack è realizzato in acciaio inossidabile. Il Supporto Rib Rack OUTDOOR**CHEF** per costine e arrosti è un vero e proprio talento organizzatore del barbecue, un evergreen di ogni grigliata party adatto a tutte le varianti di costine. Il supporto si presta anche ad altre applicazioni, come ad es. la tostatura di fette di pane o ciabatte, che possono divenire dorate e croccanti. Poggiare la padella aromatica vicino al supporto, nella rientranza. Nella padella aromatica (utilizzabile soltanto sul barbecue sferico da 57 cm) preparare una farcitura dal gusto deciso, mettere a tostare le fette di pane o la ciabatta nel Supporto Rib Rack, quindi spalmarvi la farcitura. Durante la cottura del pane tostato, assicurarsi che il supporto sia posto sulla griglia in posizione trasversale rispetto ad essa.

MODALITÀ D’USO

Lavare il Supporto Rib Rack prima del primo utilizzo. Durante l’uso sulla griglia, toccare l’accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è caldo, non poggiare il Supporto Rib Rack su superfici infiammabili o sensibili al calore.

UTILIZZO DELL‘IMBUTO EASY FLIP



Grande imbuto EASY FLIP:
Calore indiretto

Griglia:
inserire la griglia e poggiarvi sopra il Supporto Rib Rack

Coperchio:
chiuso

PULIZIA

- Lasciar raffreddare l‘accessorio
- Utilizzare una spazzola in lana d’acciaio inossidabile/paglietta d’acciaio inossidabile o una spugna per pentole in nylon e acqua saponata o, ancora, OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER per una pulizia accurata

COSTINE DI MAIALE



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS

Imbuto EASY FLIP:
posizione indiretto

Coperchio:
chiuso

Preriscaldamento:
5 minuti, al livello 🔥🔥, coperchio chiuso

INGREDIENTI

4	costine di maiale, ca. 350–400 g	100 g	pomodoro pelato in scatola
1	spicchio di aglio, tagliato finemente	250 g	vino rosso
1	peperoncino, tagliato finemente	15 g	aceto di vino rosso
1	piccola cipolla, tagliata finemente	15 g	miele
50 g	olio di oliva	40 g	aromi per carne

PREPARAZIONE

Per la marinata, riscaldare velocemente tutti gli ingredienti in una padella e lasciar cuocere a fuoco lento per 10 minuti abbondanti. Frullare la marinata nel cutter. Rimuovere la pelle dagli ossi delle costine. Spennellare le costine di maiale con la marinata e lasciare in frigorifero a macerare per tutta la notte. Due ore prima di grigliare, prendere dal frigo la carne e toglierla dalla marinata. Mettere da parte il resto della marinata. Inserire le costine nel rib rack, mettere il supporto nel barbecue preriscaldato e grigliare indirettamente a 180° C per 1 ½–2 ore. Nel frattempo spennellare le costine con il resto della marinata.

COSTINE DI VITELLO



PREPARAZIONE DEL BARBECUE SFERICO A GAS



Imbuto EASY FLIP:
posizione indiretto

Coperchio:
chiuso

Preriscaldamento:
5 minuti, al livello, coperchio chiuso

INGREDIENTI

1,6 kg costine di vitello
40 g aromi per carne
100 g olio di oliva

Spennellatura
160 g salsa barbecue
40 g sciroppo d'acero
20 g salsa di soia „verde"
20 g aceto balsamico

PREPARAZIONE

Il giorno prima della grigliata, strofinare sulle costine gli aromi per carne, spennellarle con olio di oliva, avvolgerle nella pellicola trasparente e lasciarle riposare in frigorifero. Togliere la carne dal frigorifero due ore prima di grigliarla. Per la spennellatura mescolare bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Togliere le costine dalla pellicola, inserirle nel Rib Rack e mettere il supporto nel barbecue preriscaldato. Grigliare indirettamente per circa 70 minuti a 200° C, finché la temperatura interna non ha raggiunto all'incirca 85° C, spennellando la carne di tanto in tanto con la spennellatura. Togliere dal barbecue, coprire la carne e lasciarla riposare per 10 minuti; la temperatura interna sale a circa 90° C.

EL SOPORTE PARA COSTILLAS

El Soporte Para Costillas está realizado en acero fino. El Soporte Para Costillas de OUTDOOR**CHEF** es un complemento clave a la hora de organizar la barbacoa. Las costillas (en cualquiera de sus variantes) no sólo gustan mucho, sino que son un clásico en cualquier barbacoa. El Soporte también tiene otras aplicaciones. Así, por ejemplo, si tuesta rebanadas de pan de molde o pan chapata, conseguirá que queden doradas y crujientes. Coloque junto al Soporte la sartén aroma en la ranura. Prepare un buen relleno en la sartén aroma (únicamente cabe en la barbacoa esférica de 57 cm) y tueste rebanadas de pan de molde o pan chapata en el Soporte Para Costillas. Utilice el relleno para recubrir las rebanadas de pan tostadas o prepárese un bocadillo con el pan chapata. Cuando prepare tostadas, asegúrese de colocar el Soporte sobre la parrilla pero en posición transversal con respecto a esta.

MODO DE EMPLEO

Limpie con agua el Soporte Para Costillas antes de usarlo por primera vez. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando el Soporte Para Costillas esté caliente, no lo coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor.

USO DEL CONO EASY FLIP



Cono grande EASY FLIP:
Calor indirecto

Parrilla:
colocar y poner el Soporte Para Costillas

Tapa:
cerrada

LIMPIEZA

- Deje que los accesorios se enfríen
- Utilice un cepillo de lana de acero inoxidable/un estropajo de acero inoxidable o bien un salvaúñas de nailon y agua enjabonada, o el Barbecue Cleaner de OUTDOOR**CHEF** para conseguir una limpieza a fondo

COSTILLAS DE CERDO



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS

Cono EASY FLIP:
posición indirecto

Tapa:
cerrada

Precalentar:
5 minutos, a temperatura al 🔥🔥, tapa cerrada

INGREDIENTES

4	costillares de cerdo de aprox. 350–400 g cada uno
1	diente de ajo picado fino
1	chile picado fino
1	cebolla pequeña, picada fina
50 g	de aceite de oliva
100 g	de tomates pelados en lata
250 g	de vino tinto
15 g	de vinagre de vino tinto
15 g	de miel
40 g	de aliño para carnes

ELABORACIÓN

Para elaborar la marinada, cocinar un poco todos los ingredientes en una sartén y dejar hervir a fuego lento unos 10 minutos más. Triturar la marinada con una batidora. Quitar la piel del lateral del hueso de las costillas. Untar las costillas con la marinada y dejar marinar durante la noche en el frigorífico. Sacar la carne del frigorífico dos horas antes de asarla a la parrilla, y sacarla del la marinada. Reservar la marinada. Colocar las costillas en el Soporte Para Costillas sobre la barbacoa previamente calentada y asarlas indirectamente de 1 ½ a 2 horas a una temperatura de 180° C. De vez en cuando, untar las costillas con el resto de la marinada.

COSTILLAS DE TERNERA



MANEJO DE LA BARBACOA ESFÉRICA DE GAS

Cono EASY FLIP:
posición indirecto

Tapa:
cerrada

Precalentar:
5 minutos, a temperatura al 🔥🔥, tapa cerrada

INGREDIENTES

1,6 kg de costillas de ternera
40 g de aliño para carnes
100 g de aceite de oliva

Para salsear
160 g de salsa barbacoa
40 g de jarabe de arce
20 g de salsa de soja „verde“
20 g de vinagre balsámico

ELABORACIÓN

Frotar las costillas el día anterior con el aliño para carnes, untar con aceite de oliva, envolver en papel transparente y dejar marinar en el frigorífico. Sacar la carne del frigorífico dos horas antes de asarla a la parrilla. Para preparar la salsa, remover bien todos los ingredientes. Desenvolver las costillas del papel transparente y colocarlas en el Soporte Para Costillas sobre la barbacoa precalentada y asarlas indirectamente durante aprox. 70 minutos a una temperatura de 200° C, hasta que la temperatura interna alcance los 85° C. Untar de vez en cuando la carne con la marinada. Sacar la carne de la barbacoa, dejarla reposar envuelta 10 minutos. La temperatura interna ascenderá hasta aprox. 90° C..

SPARERIBROOSTER

Het Spareribrooster is vervaardigd uit roestvrij staal. Het Spareribrooster van OUTDOOR**CHEF** is echt een supertalent op de barbecue. In alle varianten zijn spareribs een hot item: ze zijn gewoon niet weg te denken op barbecuefeestjes. Het rooster is ook geschikt voor andere toepassingen. Denk maar aan bijv. sneetjes brood of ciabattabroodjes die u zo knapperig en goudbruin kunt roosteren. Plaats de Aromapan in de inkeping naast het rooster. Bereid in de Aromapan (past uitsluitend op de 57 cm kogelbarbecue) een hartige vulling en leg de sneetjes brood of de ciabattabroodjes op het Spareribrooster om ze te toasten. Beleg de getoaste sneetjes brood met de vulling of vul de ciabattabroodjes ermee. Wanneer u brood roostert, moet u erop letten dat het rooster dwars over het grillrooster komt te liggen.

GEBRUIK

Reinig het Spareribrooster voor het eerste gebruik met water. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecue-handschoenen draagt. Zet het Spareribrooster als hij heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak.

GEBRUIK VAN DE EASY FLIP TRECHTER



Grote trechter EASY FLIP:
Indirecte verwarming

Grillrooster:
plaatsen en het Spareribrooster op het rooster leggen

Deksel:
gesloten

REINIGING

- Laat het accessoire afkoelen
- Gebruik een borstel uit roestvast staalwol of een nylon schuurspons en zeepwater of de OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER voor een grondige reiniging

VARKENSSPARERIBS



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS

Trechter EASY FLIP:
Indirecte positie

Deksel:
gesloten

Voorverwarmen:
5 minuten, op stand, deksel gesloten

INGREDIENTEN

4	varkensspareribs van ong. 350–400 g
1	knoflookteentje, fijn gesneden
1	chilipeper, fijn gesneden
1	kleine ui, fijn gesneden
50 g	olijfolie
100 g	gepelde tomaten uit blik
250 g	rode wijn
15 g	rodewijnazijn
15 g	honing
40 g	vleeskruiden

BEREIDING

Breng alle ingrediënten voor de marinade kort tot het kookpunt in een pan en laat daarna nog ongeveer 10 minuten doorkoken. De marinade in de cutter pureren. De huid aan de beenderzijde van de spareribs verwijderen. De spareribs met de marinade insmeren en een nachtje in de koelkast laten trekken. Het vlees 2 uur voor het barbecueën uit de koelkast en de marinade halen. De rest van de marinade opzijzetten. Spareribs in het rooster van de voorverwarmde grill bevestigen en op 180° C 1 ½ tot 2 uur indirect laten grillen. Ondertussen de spareribs met de rest van de marinade insmeren.

Recepten (alle ingrediënten voor 4 personen)

KALFSSPARERIBS



GEBRUIK KOGELBARBECUE OP GAS

Trechter EASY FLIP:
Indirecte positie

Deksel:
gesloten

Voorverwarmen:
5 minuten, op stand 🔥🔥, deksel gesloten

INGREDIENTEN

1,6 kg kalfsspareribs
40 g vleeskruiden
100 g olijfolie

Marinade
160 g barbecuesaus
40 g ahornsiroop
20 g sojasaus ‚groen'
20 g balsamico

BEREIDING

Spareribs een dag van tevoren inwrijven met vleeskruiden, met olijfolie bestrijken, inpakken in vershoudfolie en in de koelkast laten marineren. Vlees 2 uur voor het barbecueën uit de koelkast nemen. Alle ingrediënten voor de warme pap glad roeren. Spareribs uit de folie halen en op het Spareribrooster in de voorverwarmde grill bevestigen en ongeveer 70 minuten op 200° C indirect laten grillen tot de kerntemperatuur ongeveer 85° C bedraagt. Het vlees af en toe met de marinade bestrijken. Van de barbecue halen en ingepakt nog 10 minuten laten rusten.
De kerntemperatuur stijgt dan tot ongeveer 90° C.

DA

OPSATS TIL SPARERIBS

Opsatsen til Spareribs er fremstillet af ædelstål. Opsatsen til spareribs fra OUTDOOR**CHEF** er et fremragende værktøj til at organisere madvarerne på grillen. Spareribs er særdeles populært i alle varianter og et stort hit til enhver grillfest. Opsatsen egner sig også til andre formål som fx brødskiver eller ciabattabrød, der kan ristes sprødt og gyldenbrunt. Placer aroma-panden inde i åbningen ved siden af Opsatsen. Tilbered rigeligt med fyld i aroma-panden (passer kun på 57 cm-kuglegrillen), læg brødskiverne eller ciabattabrødet i Opsatsen, så de bliver ristet. Læg fyldet på de ristede brødskiver, eller fyld ciabattabrødet med fyldet. Sørg for, at Opsatsen ligger på grillristen på tværs af grillristens retning, når du tilbereder det ristede brød.

ANVENDELSE

Vask Opsatsen til Spareribs af med vand, inden den tages i brug første gang. Sørg for altid at have grillhandsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når Opsatsen er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmefølsomme overflader.

BRUG AF EASY FLIP TRAGT



Stor tragt EASY FLIP:
Indirekte varme

Grillrist:
sættes i, og Opsaten placeres på risten

Låg:
lukket

RENGØRING

- Lad tilbehøret køle af
- Anvend en børste af ståluld/stålsvamp eller en nylonsvamp og sæbevand eller OUTDOOR**CHEF** BARBECUE-CLEANER til grundig rengøring

SVINESPARERIBS



HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN

Tragt EASY FLIP:
Indirekte position

Låg:
lukket

Forvarmning:
5 min., på trin , lukket låg

INGREDIENSER

4	svinespareribs à ca. 350–400 g	100 g	flåede tomater fra dåse
1	fed hvidløg, fint hakket	250 g	rødvin
1	chilifrugt, fint hakket	15 g	rødvinseddike
1 lille	løg, fint hakket	15 g	honning
50 g	olivenolie	40 g	kødkrydderi

TILBEREDNING

Kog alle ingredienserne til marinaden kortvarigt op i en pande og lad blandingen simre i ca. 10 min. mere. Purér marinaden i blenderen. Fjern skindet på knoglesiden af ribbenene. Pensl spareribsene med marinaden og lad dem trække natten over i køleskabet. Tag kødet ud af køleskabet 2 timer, før det skal grilles, og tag det op af marinaden. Stil resten af marinaden til side. Læg spareribsene i Opsatsen til spareribs i den forvarmede grill, og grill dem ved indirekte varme ved 180° C i 1 ½–2 timer. Sørg for, at du ind imellem pensler spareribsene med resten af marinaden.

SPARERIBS AF KALV



HÅNDTERING AF GASKUGLEGRILLEN

Tragt EASY FLIP:
Indirekte position

Låg:
lukket

Forvarmning:
5 min., på trin 🔥🔥, lukket låg

INGREDIENSER

1,6 kg	spareribs af kalv
40 g	kødkrydderi
100 g	olivenolie

Marinade

160 g	barbecuesauce
40 g	ahornsirup
20 g	sojasauce „grøn“
20 g	balsamico

TILBEREDNING

Gnid spareribsene med kødkrydderi dagen i forvejen. Pensl dem med olivenolie og pak dem ind i folie. Lad dem marinere i køleskabet. Tag kødet ud af køleskabet 2 timer, før det skal grilles. Rør alle ingredienserne til marinaden jævnt ud, så de kan pensles på kødet. Tag spareribsene ud af folien, læg dem i Opsatsen til spareribs i den forvarmede grill, og grill dem ved indirekte varme i ca. 70 min. ved 200° C, indtil de har en kernetemperatur på ca. 85° C. Kødet skal indimellem pensles med marinaden. Tag kødet af grillen, og lad det hvile indpakket i ca. 10 min. Kernetemperaturen vil stige til ca. 90° C.

BARBECUE CULTURE

OUTDOORCHEF.COM